



ROSSINI'S

*Romantic
Escape*

"Baci e Vino"

Baci e Vino



AMUSE BOUCHE

Cantaloupe melon, aged parma ham 🐷
เมลอนแคนตาลูปเสิร์ฟคู่แฮมพาร์มา
Mushroom arancini 🍄 🥥
อาร์นชินี่เห็ด

ANTIPASTI

BURRATA 🐷 🥥 🌿

Datterini, Burratina, Pinoli, Basilico Fresco, Prosciutto Di Parma, Spinaci
Heirloom Cherry Tomatoes, Burrata Cheese, Pine Nuts, Basil, Parma Ham, Spinach Leaves
มะเขือเทศเชอร์รี่ แคร่รูม บูราตาชีส ถั่วพายนัท ใบโหระพา แฮมพาร์มา และใบผักโขมสด

OR

CALAMARI 🍷 🐟

Calamari Grigliati, Insalata Di Finocchio, Ricotta Mantecata, Arancia A Vivo, Pisellini, Olive Taggiasca
Grilled Calamari, Fennel Salad, Marinated Ricotta Cheese, Fresh Orange, Green Peas, Taggiasca Olives
ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดเฟเนล ซีสร์คอตต้าหมัก ส้มสด ถั่วลันเตา และมะกอกแทกเจียสกา

OR

KING OYSTER 🍷

Cardoncelli Alla Griglia, Ricotta Mantecata, Salsa Alla Mostarda E Timo
Roasted King Oyster Mushroom, Marinated Ricotta Cheese, Mustard And Thyme Sauce
เห็ดนางรมหลวงย่าง เสิร์ฟพร้อมซีสร์คอตต้าหมัก ราดซอสมีสตาร์ดแะไทม์

PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 🍷

Tagliatelle All'uovo, Ragù Alla Bolognese, Passata Di Pomodoro, Parmigiano Reggiano
Hand-Made Tagliatelle, Bolognese Ragout, Tomato Sauce, Aged Parmesan Cheese
แทนต์แมดพาสต้าทากญาตอลา ซอสโบลเนสแบบรากูต์เข้มข้น พร้อมด้วยซอสมะเขือเทศ และชีสพาร์เมซาน

OR

SPAGHETTI VONGOLE 🍷 🌿

Spaghetti, Vongole Veraci Saltate, Prezzemolo Fresco, Olio Extravergine
Spaghetti, Sautéed Clams, Fresh Parsley, Extra Virgin Olive Oil
สปาเกตตีผัดหอยลาย เสิร์ฟพร้อมใบพาร์สลีย์สด และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น

OR

RAVIOLI DI BURRATA 🍷 🥥

Ravioli Di Burrata, Funghi Saltati, Panna Fresca, Parmigiano Reggiano
Burrata Ravioli, Creamy Mushroom Sauce, Aged Parmesan Cheese
ราวีโอลี่บูราตาชีส ซอสครีมเห็ด และชีสพาร์เมซาน

MAINS

AGNELLO 🍷

Costoletta Di Agnello Grigliata, Spinaci Saltati, Purea Di Sedano Rapa, Patate Arrosto, Salsa Di Agnello
Grilled Lamb Rack, Sautéed Spinach, Celeriac Puree, Roasted Potatoes, Lamb Jus
ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัด เพียวเร่เซลเลอเรียค มันฝรั่งอบ และซอสจูสแกะเข้มข้น

OR

DENTICE 🍷 🐟

Dentice Rosso Alla Griglia, Cous Cous Agli Agrumi, Arrote Arrostito, Salsa Al Burro E Limone
Grilled Red Snapper, Citrus Cous Cous, Roasted Carrots, Lemon Beurre Blanc
ปลาทะเลแดงย่าง เสิร์ฟพร้อมคัสคูสซีทริส แครอท และซอสเลมอนเบอว์บล็อง

OR

POLLETTO

Petto Di Pollo Allevato Al Mais, Zucca Arrosto, Patate Novelle, Romanesco, Fondo Di Pollo
Corn Fed Seared Chicken Breast, Roasted Pumpkin, Baby Potatoes, Romanesco, Chicken Jus
อกไก่เลี้ยงด้วยข้าวโพดย่าง เสิร์ฟพร้อมฟักทองอบ มันฝรั่งอ่อน โรมานเนสโก และซอสจูลี่ไก่เข้มข้น

OR

MELANZANA 🍷 🌿

Melanzana Al Miso Grigliata, Purea Di Prezzemolo, Insalate Fresca, Quinoa Croccante
Roasted Miso Eggplant, Parsley Puree, Garden Leaves Salad, Crispy Quinoa
แครอทคูน ซอสแครอทลิมูซู เสิร์ฟพร้อมมีสตาร์ดโฟเมอว์ อัลมอนต์ และไซฟลี

DESSERT

TIRAMISU 🍷

Tiramisu All Coffee Espresso, Rivisitato Da Chef Giacomo
Classic Espresso Tiramisu Reimagined by Chef Giacomo
คลาสสิก เอสเปรสโซ่ ทิรามิซู จาก เชฟ เจียโคโม

OR

PANNA COTTA 🍷 🌿

Selezione Di Cioccolato, Mango, Pistacchi, Nocciola
Asserted Gelato: Chocolate, Mango, Pistachio, Hazelnut
ไอศกรีม: ช็อกโกแลต, มะม่วง, พิสตาชิโอ, เฮเซลนัต

BEVERAGE

Includes a Bottle Wine (Red, White, Sparkling)
Coffee And Tea, Still And Sparkling Water

THB 2,390 NET PER COUPLE

🐷 Contains Pork 🐟 Contains Fish 🌿 Vegetarian 🥥 Tree Nuts 🍷 Dairy 🌿 Contains Shellfish

All eggs on the menu are cage-free.

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance. Our chefs will be delighted to prepare your favorite dish.
All Prices are in Thai Baht. All prices are inclusive of 10% service charge and 7% government tax. Special discount applies for Marriott Bonvoy and The Grande Club Members.